



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## DONDURMALI ŞEFTALİ KUP

Malzeme :

4 adet sarı ve olgun şeftali  
400 gr vanilyalı dondurma,  
1/2 bardak toz şeker,  
1 çay bardağı badem,  
30 gr. çikolata,  
4 fincan krem şanti,  
1 paket vanilyalı şeker.

Yapılışı:

- 1- Servis yapacağınız dondurma bardaklarını boş olarak soğutucunuza koyun.
- 2- Şeftalileri yıkayıp soyun, çekirdeklerini çıkarttıktan sonra iri parçalar haline getirerek bir kaba yerleştirin ve üzerlerine şeker serpip iyice karıştırdıktan sonra dinlenmesi için 30 dakika soğutucuya koyun.
- 3- Diğer tarafta bademleri ve çikolatayı irice kıyın.
- 4- İçine vanilyalı şeker ekleyeceğiniz krem şantiyi koyulaşınca dek çırpın.
- 5- Servis anında dondurma bardaklarını soğutucudan alarak dondurmanın yarısını bardaklar içine bölüp üzerlerine şeftalileri ve saldıkları suyu koyduktan sonra geri kalan dondurmaya ekleyip, kıyılmış badem çikolataları serpin ve krem şantiyi pastacı şırıngası ile dondurmaya süsleyin.